

1. GEBRAUCHSHINWEISE	160
2. SICHERHEITSHINWEISE	162
3. UMWELTSCHUTZ	164
4. LERNEN SIE IHREN BACKOFEN KENNEN	165
5. MITGELIEFERTES ZUBEHÖR.....	166
6. VERWENDUNG DES OFENS.....	169
7. GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN.....	183
8. REINIGUNG UND WARTUNG.....	193
9. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG	202
10. INSTALLATION DES GERÄTS	207



HINWEISE FÜR DEN BENUTZER: Gebrauchsempfehlungen mit Beschreibungen der Bedienelemente sowie Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Geräts.



HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR: Die für den Fachtechniker bestimmten Informationen zur Installation, Inbetriebnahme und Abnahme des Geräts.



Weitere Informationen über die Produkte sind auf der Webseite www.smeg.com verfügbar.



1. GEBRAUCHSHINWEISE



DIESES HANDBUCH IST EIN WICHTIGER BESTANDTEIL DES GERÄTS. DESHALB MUSS ES ÜBER SEINE GESAMTE LEBENSDAUER SORGFÄLTIG UND IN REICHWEITE AUFBEWAHRT WERDEN.

DIESES HANDBUCH UND ALLE DARIN ENTHALTENEN HINWEISE SIND VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES GERÄTS UNBEDINGT AUFMERKSAM DURCHZULESEN. DIE INSTALLATION IST VON FACHPERSONAL UNTER BERÜCKSICHTIGUNG DER GELTENDEN RICHTLINIEN VORZUNEHMEN. DIESES GERÄT IST FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT BESTIMMT UND ENTSPRICHT DEN GELTENDEN EU-RICHTLINIEN. DAS GERÄT HAT FOLGENDE ZWECKBESTIMMUNG: GAREN VON SPEISEN. JEDE ANDERE NUTZUNG IST ALS UNSACHGEMÄSS ANZUSEHEN. DER HERSTELLER LEHNT JEDLICHE HAFTUNG FÜR DEN GEBRAUCH AB, DER VON DER ANGEGEBENEN ZWECKBESTIMMUNG ABWEICHT.



DIESES GERÄT NIEMALS ZUM HEIZEN VON RÄUMEN VERWENDEN.



DIESES GERÄT IST ENTSPRECHEND DER EUROPÄISCHEN RICHTLINIE 2002/96/EG ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT – WEEE) GEKENNZEICHNET.

BESAGTE RICHTLINIE LEGT DIE FÜR DIE MITGLIEDSLÄNDER DER EUROPÄISCHEN UNION GELTENDEN VORSCHRIFTEN ZUR SAMMLUNG UND WIEDERVERWERTUNG VON ALTGERÄTEN FEST.



DIE ÖFFNUNGEN, LÜFTUNGSSCHLITZE UND WÄRME AUSLASSE NICHT ABDECKEN.



ES MUSS VERMIEDEN WERDEN, SICH AN DIE OFFENE TÜR DES GERÄTES ANZULEHNEN ODER SICH DARAUF ZU SETZEN.



DAS TYPENSCHILD MIT DEN TECHNISCHEN DATEN, DER SERIENNUMMER UND DEM PRÜFZEICHEN IST GUT SICHTBAR AM GERÄT ANGEBRACHT.

DAS TYPENSCHILD AUF KEINEN FALL ENTFERNEN.



VOR DER INBETRIEBNAHME ALLE ETIKETTEN UND SCHUTZFOLIEN IM INNEN- UND AUSSENBEREICH DES GERÄTS ENTFERNEN.



SICHERSTELLEN, DASS KEINE GEGENSTÄNDE IN DER OFENTÜR HÄNGEN BLEIBEN.



DAS GERÄT WIRD WÄHREND DES GEBRAUCHS SEHR HEISS. ES WIRD DRINGEND EMPFOHLEN, BEI DEN JEWELIGEN TÄTIGKEITEN TOPFHANDSCHUHE ZU TRAGEN.



KEINE SCHEUERSCHWÄMME AUS METALL ODER SCHARFE SCHABER VERWENDEN, DIE DIE OBERFLÄCHEN BESCHÄDIGEN KÖNNEN.

DIE ÜBLICHEN, NICHT SCHEUERNDEN PRODUKTE UND GGF. EIN WERKZEUG AUS HOLZ ODER KUNSTSTOFF VERWENDEN. GRÜNDLICH NACHSPÜLEN UND MIT EINEM WEICHEN TUCH ODER EINEM FENSTERLEDER TROCKNEN.

KEINE SPEISERESTE AUF ZUCKERBASIS IM OFEN TROCKNEN LASSEN (Z.B. MARMELADE). DIESE ART VON SPEISEN KANN BEI LÄNGEREM ANTROCKNEN DIE BESCHICHTUNG IM INNEREN DES BACKOFENS BESCHÄDIGEN.



KEIN GESCHIRR ODER BEHÄLTER AUS KUNSTSTOFF VERWENDEN. AUFGRUND DER HOHEN TEMPERATUREN, DIE IM INNEREN DES OFENS ERREICHT WERDEN, KÖNNTE DIESES MATERIAL SCHMELZEN UND DAS GERÄT SOMIT BESCHÄDIGEN.



KEIN GESCHLOSSENEN DOSEN ODER BEHÄLTER IM GERÄT VERWENDEN. WÄHREND DES GARVORGANGS KANN SICH EIN ÜBERDRUCK IN DEN BEHÄLTERN BILDEN UND EINE EXPLOSIONSGEFAHR HERVORRUFEN.



DAS GERÄT WÄHREND DES GARVORGANGS VON SPEISEN, DIE FETTE ODER ÖLE ABGEBEN KÖNNEN, NICHT UNBEAUFSICHTIGT LASSEN. DIE FETTE UND ÖLE KÖNNEN SICH ENTZÜNDEN.



DEN BACKOFEN WÄHREND DES GARVORGANGS NICHT MIT ALUFOLIE ODER STANIOLPAPIER ABDECKEN UND KEINE KOCHTÖPFE ODER BACKBLECHE DARAUFG ABLEGEN, UM BESCHÄDIGUNGEN DER BESCHICHTUNG ZU VERMEIDEN.



WÄHREND DES GARVORGANGS UND WENN DIE OBERFLÄCHEN NOCH SEHR HEISS SIND, KEIN WASSER DIREKT AUF DIE BACKBLECHE GIESSEN. DER WASSERDAMPF KANN VERBRENNUNGEN VERURSACHEN UND DIE BESCHICHTUNG DER OBERFLÄCHEN BESCHÄDIGEN.



BEI ALLEN GARVORGÄNGEN MUSS DIE BACKOFENTÜR GESCHLOSSEN SEIN.



2. SICHERHEITSHINWEISE

DIE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR ELEKTRISCHE ODER GASBETRIEBENE GERÄTE UND DIE LÜFTUNGSFUNKTIONEN IN DER INSTALLATIONSANLEITUNG DURCHLESEN.

ZUR WAHRUNG IHRER INTERESSEN UND IHRER SICHERHEIT WURDE GESETZLICH FESTGELEGT, DASS DIE INSTALLATION UND DIE WARTUNG VON ELEKTRISCHEN GERÄTEN VON FACHPERSONAL UND UNTER BERÜCKSICHTIGUNG DER GELTENDEN BESTIMMUNGEN VORGENOMMEN WERDEN MÜSSEN.

UNSERE ANERKANNTEN INSTALLATIONSTECHNIKER GEWÄHRLEISTEN FACHGERECHTE EINGRIFFE.

DIE DEAKTIVIERUNG VON ELEKTRISCHEN UND GASBETRIEBENEN GERÄTEN IST VON KOMPETENTEN PERSONEN VORZUNEHMEN.



VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DAS STROMNETZ MUSS SICHERGESTELLT WERDEN, DASS DIE DATEN AUF DEM TYPENSCHILD MIT DENEN DES STROMNETZES ÜBEREINSTIMMEN.



VOR DEM AUSFÜHREN VON INSTALLATIONS-/WARTUNGSARBEITEN IST SICHERZUSTELLEN, DASS DIE STROMVERSORGUNG DES GERÄTES ABGESCHALTET IST.



DER AUSFÜHRUNGSTYP DES AM VERSORGUNGSKABEL ANGESCHLOSSENEN NETZSTECKERS UND DER STECKDOSE MUSS IDENTISCH SEIN UND DEN GELTENDEN RICHTLINIEN ENTSPRECHEN.

DER ZUGRIFF AUF DIE STECKDOSE MUSS AUCH BEI EINGEBAUTEM GERÄT GEWÄHRLEISTET SEIN.

BEIM AUSSTECKEN NIE AM KABEL ZIEHEN, SONDERN IMMER AM STECKER.



IST DAS NETZKABEL BESCHÄDIGT, MUSS UNVERZÜGLICH DER TECHNISCHE KUNDENDIENST VERSTÄNDIGT WERDEN, DER DIESES UMGEHEND AUSWECHSELT.



ES IST OBLIGATORISCH, DIE ERDUNG GEMÄSS DEN IN DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN DER ELEKTRISCHEN ANLAGE VORGESEHENEN BESTIMMUNGEN VORZUNEHMEN.



UNMITTELBAR NACH DER INSTALLATION EINE KURZE PRÜFUNG DES GERÄTS VORNEHMEN. HIERBEI DIE NACHFOLGENDEN ANWEISUNGEN BEACHTEN. WENN DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT, MUSS ES VOM STROMNETZ GETRENNT UND DIE NÄCHSTGELEGENE KUNDENDIENSTSTELLE VERSTÄNDIGT WERDEN.

VERSUCHEN SIE NIE, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN.



KEINE ENTLAMMBAREN GEGENSTÄNDE IN DEN BACKOFEN GEBEN: WIRD DIESER UNBEABSICHTIGT EINGESCHALTET, KANN EIN BRAND ENTSTEHEN.



WÄHREND DES GEBRAUCHS ERHITZT SICH DAS GERÄT STARK. NICHT DIE HEIZWIDERSTÄNDE IM INNERN DES BACKOFENS BERÜHREN.



Allgemeine Hinweise

DE-BE



DIE VERWENDUNG DIESER GERÄTES IST PERSONEN MIT REDUZIERTE KÖRPERLICHEN UND GEISTIGEN FÄHIGKEITEN (SOWIE KINDERN) ODER PERSONEN, DIE KEINE ERFAHRUNG IM UMGANG MIT ELEKTROGERÄTEN HABEN, NICHT ERLAUBT, ES SEI DENN, SIE WERDEN VON ERWACHSENEN PERSONEN, DIE FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICH SIND, ANGEWIESEN UND BEAUFSICHTIGT.



HALTEN SIE KINDER VOM GERÄT FERN UND VERHINDERN SIE, DASS SIE WÄHREND DES BETRIEBS DAMIT SPIELEN.



KEINE SPITZEN GEGENSTÄNDE AUS METALL (BESTECK ODER KÜCHENHELPER) IN DIE ÖFFNUNGEN DES GERÄTES EINFÜHREN.



DAS GERÄT NICHT MIT DAMPFSTRAHLEN REINIGEN.
DER DAMPF KÖNNTE DIE ELEKTRISCHEN ELEMENTE ERREICHEN, SIE BESCHÄDIGEN UND KURZSCHLÜSSE VERURSACHEN.



KEINE VERÄNDERUNGEN AN DIESEM GERÄT VORNEHMEN.



KEINE SPRAYPRODUKTE IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESER IN BETRIEB IST.
KEINE SPRAY-PRODUKTE VERWENDEN, SOLANGE DAS GERÄT NOCH HEISS IST.



Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch Missachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Bauteile und die Verwendung von anderen als Original-Ersatzteilen verursacht werden.



3. UMWELTSCHUTZ

3.1 Unser Beitrag zum Umweltschutz



Gemäß den Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG in Bezug auf die Verringerung des Gebrauchs gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten sowie die Entsorgung von Abfällen. Das Symbol der durchkreuzten Mülltonne auf dem Gerät gibt an, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen zu sammeln ist. Der Anwender muss deshalb das Gerät, das das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat, bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgegeben werden. Die richtige getrennte Sammlung zur nachfolgenden Weiterleitung des verschrotteten Gerätes zum Recycling, zur Aufbereitung und zur umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt sowie Gesundheit zu vermeiden und erleichtert die Wiederverwendung der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Die gesetzwidrige Entsorgung des Produktes durch den Anwender hat die Verhängung von Verwaltungsstrafen zur Folge.

Das Produkt enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.

3.2 Ihr Beitrag zum Umweltschutz

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt, das die Umwelt nicht belastet. Bitte helfen Sie mit und sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Entsorgung des Verpackungsmaterials. Lassen Sie sich von Ihrem Händler oder den zuständigen Einrichtungen Ihrer Umgebung die Adressen der entsprechenden Sammel-, Recycling- und Entsorgungsstellen geben.



Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen. Insbesondere Plastikbeutel können eine mögliche Erstickungsgefahr für Kinder darstellen.

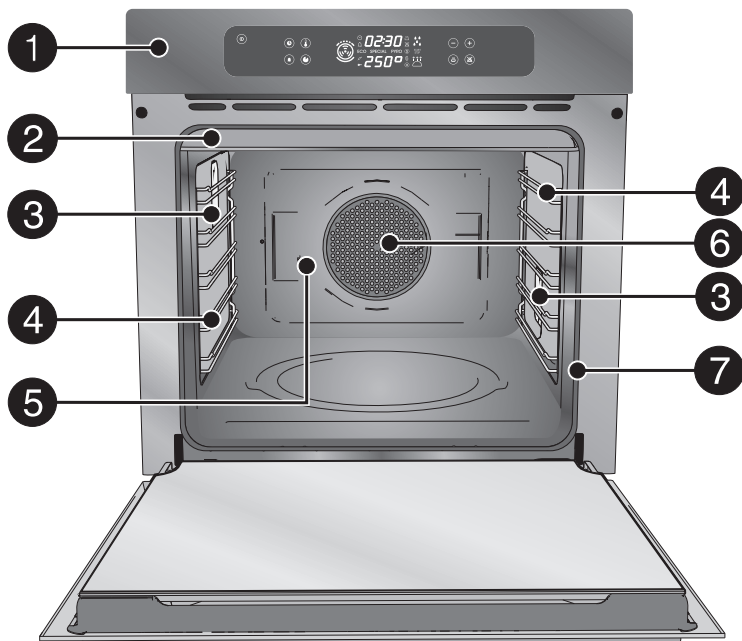
Auch die Altgeräte sind ordnungsgemäß zu entsorgen.

Achtung: Das Gerät zu der für die Altgerätesammlung zuständigen Ortsstelle bringen. Die korrekte Entsorgung ermöglicht eine intelligente Wiederverwertung hochwertiger Materialien.

Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, ist es wichtig, die Türen zu entfernen und die Einsätze in ihrer jeweiligen Gebrauchslage einzuschieben. Dadurch wird verhindert, dass sich spielende Kinder in den Geräten einschließen können. Außerdem ist es notwendig, das Netzkabel durchzuschneiden und zusammen mit dem Stecker zu entfernen.



4. LERNEN SIE IHREN BACKOFEN KENNEN



- | | |
|---|--|
| 1 Bedienblende | 5 Bratendrehspieß
(nur bei Pyrolysemodellen) |
| 2 Oberer Schutz | 6 Ofenventilator |
| 3 Lampen | 7 Dichtung |
| 4 Schienen für die Roste und
Backbleche | |

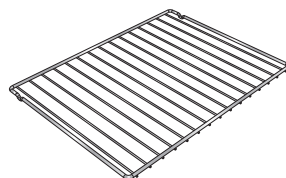


5. MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

ANMERKUNG:

Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

Rost: Zur Ablage von Behältern mit den zu garenden Speisen.



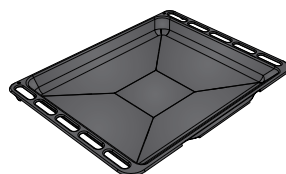
Rost für Fettpfanne: Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über dem Backblech angeordnet werden.



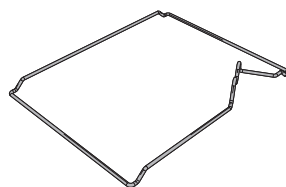
Fettpfanne: Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden.



Tiefes Backblech: Zum Backen von Kuchen, Pizzas und süßen Backwaren.



Rahmen aus Rundstahl für Drehspieß: Zum Auflegen des Drehspießes.



Bratendrehspieß: Zum Braten von Hähnchen und allen Speisen, die eine einheitliche Garung auf der ganzen Oberfläche erfordern.





Das mit Lebensmitteln in Berührung kommende Zubehör des Backofens ist aus Material entsprechend der Vorschriften der Richtlinie 89/109/EWG vom 21.12.88 und des Dekrets Nr. 108 vom 25.01.92 gefertigt.



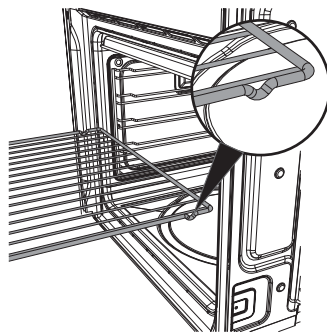
- Zubehör auf Anfrage:
Das originale Standard- oder Optionalzubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden.
- Nur Originalzubehör von SMEG verwenden.

5.1 Verwendung des Rostes oder der Fettpfanne

Die Roste oder die Fettpfannen sind mit einer mechanischen Sicherheitssperre ausgestattet, die ein unsichtliches Herausziehen verhindern. Für ein richtiges Einschieben des Rostes oder der Fettpfanne muss sichergestellt werden, dass diese Sperre nach unten gerichtet ist (wie in der nebenstehenden Abbildung gezeigt).

Zum Herausziehen muss der Rost oder die Fettpfanne auf der Vorderseite leicht angehoben werden.

Die mechanische Sperre muss immer zum hinteren Teil des Ofen gerichtet sein.



Die Roste oder Fettpfannen vollständig bis zum Anschlag in den Ofen einschieben.

5.2 Verwendung des Auflagerostes

Der Auflagerost wird in das Blech gesetzt (wie in der Abbildung dargestellt).

Auf diese Weise können beim Garen die Fette aufgefangen und somit von den gekochten Speisen getrennt werden.





5.3 Verwendung des Bratenspießes

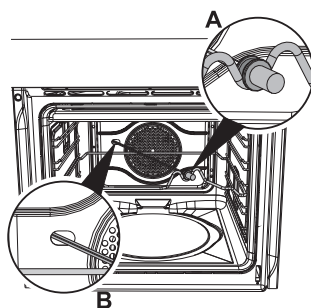
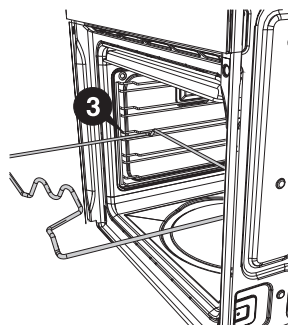
Beim Garen mit dem Bratenspieß muss der Rahmen aus Rundeisen auf der dritten Schiene angeordnet werden (siehe 6.2.1 Einsatzschienen). Der geformte Teil muss, sobald das Rundeisen eingesetzt ist, nach außen zeigen (wie in der Abbildung dargestellt).

Stecken Sie das Grillgut unter Benutzung der beigefügten Klemmgabeln auf den Drehspeiß. Um den mit Grillgut gespeisten Speiß bequem zu handhaben, muss der entsprechende, beigefügte Griff angeschraubt werden.

Nach Aufstecken des Grillguts auf den Speiß, muss dieser, wie in der Abbildung dargestellt, auf die Rahmenschiene aufgesetzt werden.

Den Speiß so in den Ofen einfügen (Detail B), dass er in den Drehspeißmotor einrastet.

Sicherstellen, dass die Sperrklinke auf korrekte Weise auf den Rahmen aufgesetzt ist (Detail A).





6. VERWENDUNG DES OFENS

6.1 Vor der Benutzung des Gerätes



- Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Backblechen, den Fettpfannen oder im Ofen selbst entfernen.
- Eventuelle Schutzfolien im Inneren oder auf den Außenflächen des Gerätes einschließlich des Zubehörs, wie Bleche, Fettpfannen, Pizzaplatten oder Bodenabdeckung, entfernen.
- Vor der ersten Benutzung des Gerätes müssen sämtliche Zubehörteile aus dem Ofen herausgenommen und wie im Kapitel „8. REINIGUNG UND WARTUNG“ beschrieben gespült werden.

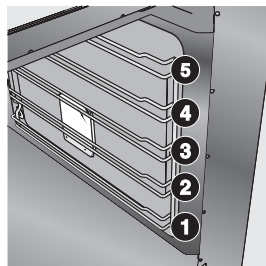


Das noch leere Gerät auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen, die den Speisen einen unangenehmen Geruch verleihen könnten.

6.2 Allgemeine Beschreibung

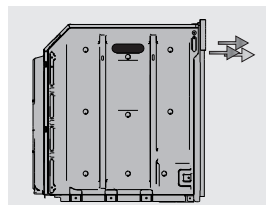
6.2.1 Einsatzschienen

Der Backofen verfügt über **5 Schienen** zur Positionierung von Fettpfannen und Rosten auf unterschiedlicher Höhe. Die Einsatzstufen sind von unten nach oben ausgerichtet (siehe Abbildung).



6.2.2 Kühlgebläse

Das Gerät verfügt über ein Kühlsystem, das bei Beginn eines Garvorgangs eingeschaltet wird. Der Ventilatorbetrieb bewirkt einen normalen Luftstrom, der oben der Tür austritt und auch nach dem Ausschalten des Backofens für kurze Zeit in Betrieb sein kann.





6.2.3 Innenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung schaltet sich ein, wenn man die Tür öffnet oder eine beliebige Funktion oder ein Rezept wählt, mit Ausnahme von **PYRO**,

ECO PYRO und  Vapor Clean (wenn vorhanden).

Bei Position ON besteht die Möglichkeit, die Innenbeleuchtung des Ofen durch kurzes Betätigen der Taste  ein- oder auszuschalten.

6.3 Allgemeine Gebrauchshinweise und -Empfehlungen



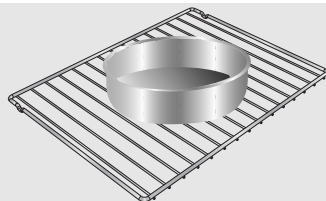
Bei allen Garvorgängen muss die Backofentür geschlossen sein.



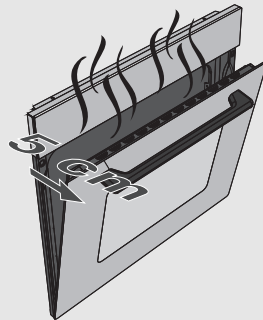
Den Backofenboden während des Garvorgangs nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken und keine Kochtöpfe oder Backbleche darauf ablegen, um Beschädigungen der Beschichtung zu vermeiden. Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens nicht beeinträchtigt.



Für eine optimale Garung wird empfohlen, die Behälter in die Mitte des Rosts zu stellen.



Die Backofentür in zwei Phasen öffnen, um zu vermeiden, dass der Dampf, der gegebenenfalls im Backofen enthalten ist, unangenehm austreten kann: Die Tür 4-5 Sekunden lang halb geöffnet (etwa 5 cm) lassen und dann erst vollständig öffnen. Wenn Speisen bearbeitet werden müssen, die die Backofentür so kurz wie nötig öffnen, um zu vermeiden, dass die Innentemperatur reduziert und das gute Gelingen des Garvorgangs beeinträchtigt wird.



Damit sich nach Abschluss des Garvorgangs nicht zu viel Kondenswasser auf der Innenscheibe des Backofens bildet, sollten Sie die warmen Speisen nicht zu lange im Gerät lassen.



6.4 Beschreibung der Bedieneinrichtungen auf der Bedienblende

Alle Bedien- und Anzeigevorrichtungen des Geräts befinden sich auf der Bedienblende.

ON/OFF-Taste

Mittleres Display



Taste zum Einstellen der Uhr



Taste zum Einrichten der Temperatur



Taste für Minutenzähler



Taste zur Funktionswahl



Taste zum Verringern



Taste zum Erhöhen



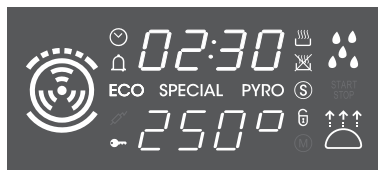
Taste zum Garen mit Zeitschaltung



Taste zum programmierten Garen

Display der herkömmlichen Funktionen

Zeigt die aktuelle Uhrzeit die verbleibende Garzeit oder das Ende der Garzeit an.



Display der Reinigungsfunktion Vapor clean, siehe 8.8 VAPOR CLEAN: Unterstützte Ofenreinigung (nur bei einigen Modellen)

Display der Aufgeh-/Auftaufunktion, siehe 7.4 Funktionen Aufgehen von Teig und Auftauen

Zeigt die eingerichtete oder für die gewählte Funktion voreingestellte Gartemperatur an.



Das Aufleuchten der Symbole auf dem Display zeigt an:



Die blinkende Leuchte zeigt die Uhreinstellung an, die durchgehend aufleuchtende die Veranschaulichung.



Timer Kurzzeitwecker aktiviert.



Zeitlich programmierter Garvorgang aktiviert.



Zeitlich programmierter Garvorgang mit späterem Start aktiviert.

ECO SPECIAL PYRO (S)

ECO

Funktion ÖKO aktiviert, siehe "7. GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN". Wird bei den pyrolytischen Modellen außerdem während der automatischen Reinigungsfunktion aktiviert, siehe "8.7 Pyrolyse: Automatische Ofenreinigung (nur bei einigen Modellen)".

SPECIAL

Funktion Bratendrehspieß aktiviert (nur bei pyrolytischen Modellen).

PYRO

Reinigungsfunktion Pyrolyse aktiviert, siehe "8.7 Pyrolyse: Automatische Ofenreinigung (nur bei einigen Modellen)".



Zeigt an, dass die Betriebsart Show Room aktiviert wurde (siehe 6.12 Untermenü).



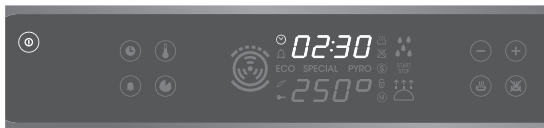
Zeigt die Aktivierung der Türsperre an (nur bei Pyrolysemodellen).



6.5 Betriebszustände

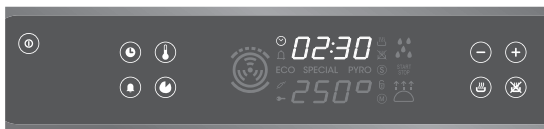
Dieses Gerät besitzt drei Betriebsarten, die über das Symbol  aktiviert werden können.

**Schaltstellung
STANDBY mit
Uhranzeige:**



Das Gerät zeigt die aktuelle Uhrzeit an (nach Bestätigung der Uhrzeit).

Schaltstellung ON:



Drücken Sie in der Schaltstellung Standby mit Uhranzeige einmal das Symbol . Die berührungsempfindlichen Tasten leuchten auf, um anzuzeigen, dass eine Gar- oder Reinigungsfunktion ausgewählt werden kann.



Wenn innerhalb von 20 s keine Funktion gewählt wird, schaltet der Ofen automatisch zur Schaltstellung STANDBY mit Uhranzeige.

**STAND-BY
(Bereitschaftszustand):**



Halten Sie in der Schaltstellung ON das Symbol  bis zum Erlöschen gedrückt.



6.6 Erster Gebrauch

Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall erscheinen auf dem zentralen Display die blinkenden Zeichen ,  und . Damit Sie einen beliebigen Garvorgang starten können, müssen Sie zunächst die Uhrzeit einstellen.

6.7 Einstellung der aktuellen Uhrzeit

Drücken Sie die Symbole  oder , um die angezeigte Uhrzeit zu erhöhen oder zu verringern.

Das Symbol gedrückt halten, um schnell durchzulaufen.

Wenige Sekunden nach dem letzten Kontakt ist die Uhranzeige fix und nur die zwei Punkte zwischen der Stunden- und der Minutenzahl blinken weiter, um den Beginn des Zeitablaufs anzuzeigen.



Es kann erforderlich sein, die Uhrzeit z.B. wegen der Zeitumstellung Sommerzeit/Winterzeit neu einzustellen. Von der Schaltstellung ON (siehe Abschnitt „6.5 Betriebszustände“) ausgehend, muss das Symbol  gedrückt gehalten werden, um Zugriff auf den Modus der Uhreinstellung zu bekommen.



6.8 Auswahl einer Funktion

Nur in der Schaltstellung ON kann eine Funktion gewählt werden. Betätigen Sie das Symbol . Mit den Tasten  oder  kann nacheinander eine der folgenden Funktionen gewählt werden:





Multifunktionsmodelle:

	Öko
	Statisch
	Grill
	Statisch mit Umluft
	Grill mit Umluft
	Unterhitze mit Umluft
	Heißluft
	Turbo
	Auftauen Aufgehen
	Vapor Clean siehe (8.8 VAPOR CLEAN: Unterstützte Ofenreinigung (nur bei einigen Modellen))

Pyrolyse-Modelle:

	Öko
	Statisch
	Grill + Drehspeiß
	
	Statisch mit Umluft
	Grill mit Umluft
	Unterhitze mit Umluft
	Heißluft
	Turbo
	siehe (8.7 Pyrolyse: Automatische Ofenreinigung (nur bei einigen Modellen))
	siehe (8.7 Pyrolyse: Automatische Ofenreinigung (nur bei einigen Modellen))



Sobald die gewünschte Funktion ausgewählt ist, beginnt der Backofen den Garvorgang mit der voreingestellten Temperatur. Dem Garvorgang geht eine Vorheizphase voraus, die es dem Backofen ermöglicht, die Gartemperatur schneller zu erreichen.



Diese Phase wird durch das blinkende Symbol  signalisiert. Am Ende der Vorheizphase leuchtet das Symbol  ständig, und ein akustisches Signal ertönt, um zu signalisieren, dass Sie nun die Speisen in den Backofen geben können.

6.8.1 Abänderung der voreingestellten Temperatur

Die für jede Funktion voreingestellte Temperatur kann vom Benutzer nach Belieben geändert werden.

Sie können die Gartemperatur jederzeit während des Garvorgangs in 5-Grad-Schritten erhöhen oder senken, indem Sie die Taste  sowie danach die



Tasten  oder  drücken. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, erfolgt das Erhöhen bzw. Vermindern der Temperatur schneller).

6.9 Ausschalten des Ofens

Der Ofen kann jederzeit ausgeschaltet werden, indem **für mindestens 2 s** die Taste  gedrückt wird. Dann schaltet das Gerät auf Standby.



6.10 Verwendung des Kurzzeitweckers



Achtung: Der Kurzzeitwecker unterbricht den Garvorgang nicht. Er signalisiert nur, dass die eingestellte Garzeit abgelaufen ist.

Der Minutenzähler kann nur im Schaltzustand ON des Gerätes aktiviert werden. Durch Drücken der Taste



, erscheinen auf dem Display die

unveränderlichen Ziffern  und das

blinkende Symbol .

Mit den Tasten  oder  können die Minuten des Zählers erhöht oder verringert werden (von 00:01 bis 03:59).

Einige Sekunden nach Wahl der gewünschten Garzeit hört das Symbol  zu blinken auf. Ab diesem Moment beginnt die Rückwärtszählung.

Nun kann die gewünschte Funktion zum Backen bzw. Braten gewählt werden. Es muss abgewartet werden, dass das akustische Signal dem Benutzer das Ende der Garzeit ankündigt.

Durch Drücken des Symbols  schaltet sich das akustische Signal aus (das Symbol  blinkt) und es besteht die Möglichkeit, durch Drücken der Tasten  oder  eine Zusatzzeit zu wählen.

6.10.1 Änderung der eingestellten Werte

Wenn die Rückwärtszählung bereits begonnen hat, muss das Symbol  gedrückt werden. Das Symbol  beginnt zu blinken.

Mit den Tasten  oder  können Sie die eingerichtete Dauer ändern.

Einige Sekunden nach der letzten Abänderung hört das Symbol  auf zu blinken und die Rückwärtszählung beginnt bei dem neu eingestellten Wert.



Das Ändern der Garfunktion bricht die zuvor eingerichtete Rückwärtszählung nicht ab.



6.11 Programmierte Garungsvorgänge

6.11.1 Zeitgesteuerte Garung



Der Garvorgang mit Zeitschaltung ermöglicht es Ihnen, einen Garvorgang zu starten und nach einer vom Benutzer bestimmten Garzeit wieder zu beenden.

Stellen Sie einen Garvorgang, wie im Abschnitt „6.8 Auswahl einer Funktion“ beschrieben, ein.

Betätigen Sie das Symbol . Auf dem Display erscheinen die Ziffern  und das blinkende



Symbol .

Betätigen Sie die Tasten  oder , um die Garminuten von 00:01 bis 12:59 einzustellen (durch Gedrückthalten der Tasten kann eine schnellere Erhöhung oder Verminderung erzielt werden).

Einige Sekunden nach Wahl der gewünschten Garzeit hört das Symbol  auf zu blinken und der Garvorgang mit Zeitschaltung beginnt.

Am Ende erscheint die Meldung STOP.

Der Garvorgang wird angehalten und ein akustisches



Signal ertönt, das durch Drücken des Symbols  abgeschaltet werden kann.

Außerdem kann in der Betriebsart mit Zeitschaltung durch Betätigen der Tasten  oder  eine weitere Garzeit gewählt werden.

Um den manuellen Modus zu verlängern (wenn die Speisen noch nicht gar sind), muss erneut das Symbol  gedrückt werden. Das Gerät nimmt seinen normalen Betrieb mit der zuvor gewählten Einstellung wieder auf.

Zum kompletten Ausschalten des Geräts muss das Symbol  2 Sekunden lang gedrückt werden.

Änderung der eingestellten Werte

Nach dem Start des Garvorgangs mit Zeitschaltung besteht die Möglichkeit, dessen Dauer zu ändern.

Wenn das Symbol  dauerhaft leuchtet, müssen die zuvor beschriebenen Arbeitsgänge wiederholt werden.



Das Ändern der Garfunktion bricht die zuvor eingerichtete Rückwärtszählung nicht ab.



6.11.2 Programmierbare Garungsarten



Der programmierte Garvorgang ermöglicht es Ihnen, einen Garvorgang zu einer bestimmten Uhrzeit zu starten und nach einer vom Benutzer bestimmten Garzeit wieder zu beenden.



Bei Backvorgängen, die einen vorgeheizten Backofen erfordern, wie etwa Pizzas oder süße Backwaren, wird von der Verwendung des programmierten Garvorgangs abgeraten.

Stellen Sie einen Garvorgang, wie im Abschnitt „6.8 Auswahl einer Funktion“ beschrieben, ein.

Betätigen Sie das Symbol . Auf dem Display erscheinen die Ziffern  und das blinkende

Symbol .



Betätigen Sie die Tasten  oder , um die Garminuten von 00:01 bis 12:59 einzustellen (durch Gedrückthalten der Tasten kann eine schnellere Erhöhung oder Verminderung erzielt werden).

Betätigen Sie nach Auswahl der gewünschten Dauer das Symbol , um die Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs einzurichten.



Aus Sicherheitsgründen müssen Sie beim programmierten Garvorgang zuerst die Garzeit und erst anschließend die Uhrzeit für das Garende programmieren. Es ist nicht möglich, nur die Uhrzeit der Beendigung des Garvorgangs ohne die Garzeit einzustellen.

Auf dem Display erscheinen das Symbol  und die Uhrzeit der Beendigung des Garvorgangs. Betätigen Sie zum Ändern dieses Wertes die Tasten  oder .

Einige Sekunden nach dem letzten Kontakt hören die Symbole  -  auf zu blinken und der Backofen bleibt bis zu dem für den Beginn des Garvorgangs eingestellten Zeitpunkt im Wartezustand.

Während des Wartens auf die Startzeit kann keine andere Garfunktion gewählt werden.

Nach Ablauf der Garzeit erscheint die Anzeige STOP, der Garvorgang wird unterbrochen und ein akustisches Signal ertönt, das durch Drücken des



Symbols  ausgeschaltet werden kann.

Außerdem kann in der Betriebsart mit Zeitschaltung durch Betätigen der Tasten  oder  eine weitere Garzeit gewählt werden.



Um den Garvorgang im manuellen Modus zu verlängern (wenn die Speisen noch nicht gar sind), muss erneut das Symbol  gedrückt werden. Das Gerät nimmt seinen normalen Betrieb mit der zuvor gewählten Einstellung wieder auf. Zum kompletten Ausschalten des Geräts muss die Taste  2 Sekunden lang gedrückt werden.

Änderung der eingestellten Werte

Wenn die Symbole  und  dauerhaft leuchten, müssen die zuvor beschriebenen Arbeitsgänge wiederholt werden.



Nach erfolgter Programmierung des Garvorgangs bleiben das Symbol der gewählten Funktion und die Symbole  ,  bis zum Backbeginn erleuchtet.



6.12 Untermenü

Das Gerät verfügt auch über ein nicht direkt zugängliches „Untermenü“, das folgende Möglichkeiten bietet:

- Aktivierung oder Deaktivierung der Kindersicherung
- Aktivierung oder Deaktivierung der Show-Room-Funktion (alle Heizelemente sind ausgeschaltet und nur die Bedienblende ist eingeschaltet).
- Aktivierung oder Deaktivierung der Betriebsart Niedrige Leistung.

Beim Gerät in OFF-Schaltung und ohne dass eine Funktion gewählt wurde, muss die Taste  mindestens 5 Sekunden lang gedrückt werden.

Mit den Tasten  oder  ist es möglich, den Zustand der Einstellung (ON / OFF) zu ändern.

Drücken Sie die Taste , um zur nächsten Einstellung überzugehen.

6.12.1 Betriebsart Kindersicherung

Wenn der Benutzer nach der Aktivierung dieser Betriebsart eine Minute lang nicht auf den Betrieb einwirkt, blockieren sich die Bedienvorrichtungen



automatisch und das Symbol  leuchtet auf.

Um die Sperre während eines Garvorgangs kurzfristig auszusetzen, muss der Schalter zur Temperatúrauswahl mindestens 5 Sekunden lang gedrückt werden. Eine Minute nach der letzten Einstellung wird die Sperre wieder aktiviert.



Sollten die Tasten betätigt werden, wird für 2 s die Meldung "BLOC" angezeigt.



6.12.2 Betriebsart Showroom (nur für Aussteller)

Bei Aktivierung dieser Betriebsart deaktiviert der Ofen alle Heizelemente, während die Bedienblende aktiv bleibt (bei einigen Modellen wird außerdem das



Symbol  angezeigt). Um den Ofen für den normalen Betrieb zu verwenden, muss diese Betriebsart auf OFF gestellt werden.

6.12.3 Betriebsart „Niedrige Leistung“

Bei Aktivierung dieser Betriebsart vermindert das Gerät die genutzte Leistung auf etwa 2100 W.

Pos.: **HI** ; Normale Leistung

Pos.: **LO** ; Niedrige Leistung



Bei Aktivierung des Modus "Beschränkte Leistung" können sich die Garzeiten verlängern.



7. GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN

ÖKO:

ECO

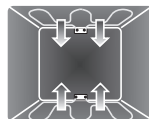
Die Verbindung zwischen Grill und dem unteren Heizwiderstand abwechselnd sowie dem Ventilator ist besonders zum Garen von kleinen Speisemengen geeignet und verbraucht wenig Strom.



STATISCH:



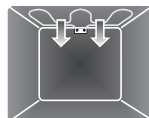
Die Wärme kommt gleichzeitig von oben und von unten, wodurch sich dieses System zum Garen besonderer Speisearten eignet. Der traditionelle Garvorgang, auch als statisches oder Heißluftbacken bekannt, eignet sich zum Garen von jeweils nur einem Gericht. Er ist ideal für alle Bratenarten, Brot, gefüllte Torten und außerdem besonders für fette Fleischarten wie Ente oder Gans geeignet.



GRILL:



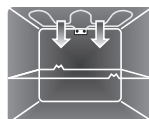
Die vom Grillwiderstand stammende Wärme ermöglicht, besonders bei mittleren bis dünnen Fleischstücken ausgezeichnet zu grillen. Zusammen mit dem Drehspieß (wenn er vorgesehen ist) ermöglicht sie, am Ende des Grillvorgangs eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. Ideal für Würstchen, Koteletts und Speck. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisemengen, besonders beim Fleisch.



GRILL DREHSPIESS: (nur bei Pyrolysemodellen)



Der Drehspieß funktioniert gemeinsam mit dem Grillwiderstand und ermöglicht eine perfekte Bräunung der Speisen.



SPECIAL

STATISCH MIT UMLUFT:



Der Betrieb des Ventilators in Verbindung mit dem traditionellen Garen gewährleistet auch bei komplizierten Rezepten ein gleichmäßiges Backen. Ideal für Kekse, Kuchen und Torten, die auch gleichzeitig auf zwei Stufen gebacken werden können. (Bei Garvorgängen auf mehreren Ebenen wird die Anordnung auf der 2. und der 4. Schiene empfohlen).



GRILL MIT UMLUFT:



Die vom Ventilator produzierte Luft mildert den starken, vom Grill erzeugten Hitzestrom ab und ermöglicht so, auch dickere Speisen optimal zu grillen. Ideal für große Fleischstücke (z.B. Schweinshaxe).





UNTERHITZE MIT UMLUFT:



Die Kombination aus Ventilator und nur der Unterhitze ermöglicht es, den Garvorgang zu beschleunigen. Dieses System wird empfohlen, um zu sterilisieren oder um oberflächlich bereits gut durchgebackene, aber innen noch rohe Speisen, die deshalb eine mäßige Wärme von oben verlangen, fertig zu backen. Ideal für alle Speisearten.

Bei den Pyrolysemodellen werden die Sonderfunktionen Auftauen und Aufgehen des Teigs mit dem gleichen Symbol dargestellt (für detailliertere Informationen, siehe „7.4 Funktionen Aufgehen von Teig und Auftauen“).

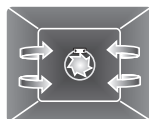


UMLUFT:



Die Kombination aus dem Ventilator und dem runden Heizwiderstand (im hinteren Ofenteil eingebaut) ermöglicht das Garen von verschiedenen Speisen auf mehreren Stufen, sofern sie die gleichen Temperaturen und die gleiche Backart erfordern. Die Zirkulation der heißen Luft gewährleistet eine sofortige und gleichmäßige Verteilung der Hitze. Man kann zum Beispiel gleichzeitig (und auf zwei Ebenen) Fisch, Gemüse und Kekse backen, ohne, dass sich Gerüche und Geschmäcker vermischen.

(Bei Garvorgängen auf mehreren Ebenen wird die Anordnung auf der 2. und der 4. Schiene empfohlen).



TURBO:



Die Kombination aus dem Garen mit Umluft und dem traditionellen Garen ermöglicht es, Speisen auf mehreren Ebenen extrem schnell und wirkungsvoll zu backen, ohne Gerüche oder Geschmack zu übertragen.

Ideal für große Speisenmengen, die ein starkes Garen erfordern. (Bei Garvorgängen auf mehreren Ebenen wird die Anordnung auf der 2. und der 4. Schiene empfohlen).

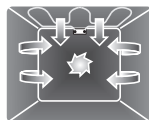


AUFTAUEN: (nur bei Multifunktionsmodellen)



Das schnelle Auftauen wird vom Zuschalten des dafür vorgesehenen Ventilators und der Oberhitze begünstigt, die eine gleichmäßige Verteilung der Luft bei einer niedrigen Temperatur im Ofen gewährleisten.

Siehe "7.4 Funktionen Aufgehen von Teig und Auftauen".

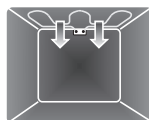


AUFGEHEN DES TEIGS: (nur bei Multifunktionsmodellen)



Die von oben kommende Hitze begünstigt das Aufgehen von Teigen jeder Art und garantiert ein ausgezeichnetes Ergebnis in kurzer Zeit.

Siehe "7.4 Funktionen Aufgehen von Teig und Auftauen".





7.1 Ratschläge und Maßnahmen während des Garvorgangs

7.1.1 Allgemeine Hinweise

Es wird empfohlen, die Speisen erst in den Backofen zu schieben, nachdem man ihn vorgeheizt hat. Geben Sie daher die Speisen erst dann in den Backofen, wenn das Symbol  auf dem Display zu blinken aufgehört hat und der Signalton ertönt ist, der signalisiert, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde.

Beim Garen auf mehreren Stufen wird empfohlen, eine Funktion mit Umluft zu verwenden, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Stufen zu erhalten.

Allgemein können die Garzeiten nicht verkürzt werden, indem man die Temperatur erhöht (die Speise würde außen zu stark und innen zu wenig gegart werden).

Während des Garens von Süßspeisen oder Gemüse kann sich übermäßiges Kondenswasser an der Scheibe bilden. Um dieses Phänomen zu vermeiden, sollte die Tür während des Garvorgangs einige Male sehr vorsichtig geöffnet werden.

7.1.2 Hinweise zum Garen von Fleisch

Die Garzeiten richten sich insbesondere für Fleisch nach der Dicke und der Qualität der Speisen und nach dem individuellen Geschmack.

Es wird empfohlen, bei der Zubereitung von Braten ein Fleischthermometer zu verwenden oder einfach mit einem Löffel auf den Braten zu drücken. Wenn er nachgibt und wieder zurückfedert, ist er fertig, andernfalls muss er noch einige Minuten gebraten werden.

7.1.3 Hinweise zum Backen von süßen Backwaren und Keksen

Vorzugsweise dunkle Kuchenformen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.

Die Temperatur und die Garzeit hängen von der Qualität und der Beschaffenheit des Teigs ab.

Überprüfen Sie, ob die Süßspeise innen ausreichend durchgebacken ist: Am Ende der Garzeit einen Zahnstocher in den höchsten Punkt der Süßspeise stecken. Wenn der Teig nicht am Zahnstocher kleben bleibt, ist die Speise gebacken.



Wenn die Süßspeise zusammenfällt, sobald sie aus dem Ofen genommen wird, beim nächsten Garen die eingestellte Temperatur um ungefähr 10 °C senken und dabei eventuell eine längere Garzeit wählen.

7.1.4 Hinweise für das Auftauen und Aufgehen

Es wird empfohlen, die tiefgefrorenen Speisen in einem Behälter ohne Deckel auf die erste Schiene des Ofens zu stellen.

Die Speisen müssen ohne Verpackung aufgetaut werden.

Die aufzutauenden Speisen gleichmäßig verteilen, ohne, dass sie übereinander liegen.

Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, die Speisen auf ein Rost auf die zweite Schiene und ein Backblech auf die erste Schiene zu schieben. Auf diese Weise kommen die Speisen nicht mit der beim Auftauen entstehenden Flüssigkeit in Kontakt.

Die empfindlichsten Stücke können mit Alufolie bedeckt werden.

Zur Gewährleistung des guten Aufgehens empfiehlt es sich, einen Behälter mit Wasser auf den Backofenboden zu stellen.



7.1.5 Hinweise für alle Garvorgänge mit Grill und Grill mit Umluft

Bei der Funktion Grill  kann das zu grillende Fleisch auch in den kalten Ofen eingeschoben werden. Das Vorheizen wird empfohlen, sofern der Gar-Effekt abgeändert werden soll.

Bei der Funktion Grill mit Umluft  wird hingegen das Vorheizen des Ofens vor dem Grillvorgang empfohlen.

Für den Fall, dass die Betriebsart „Niedrige Leistung“ eingestellt ist (siehe 6.12.3 Betriebsart „Niedrige Leistung“) wird empfohlen, die Speisen ausschließlich in der Mitte des Rostes anzuordnen.

7.2 So können Sie Energie sparen

Um während der Benutzung des Gerätes Strom zu sparen, können die folgenden Vorkehrungen getroffen werden:

- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Das für die Speisen noch nötige restliche Garen ist aufgrund der im Ofeninnern angesammelten Hitze gesichert.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Die Innenbeleuchtung während des Garvorgangs ausschalten (siehe 6.2.3 Innenbeleuchtung).
- Bei Nichtbenutzung, das Gerät durch Einstellung auf Standby-Schaltung vollkommen ausschalten (siehe 6.5 Betriebszustände).
- Die Funktion ÖKO benutzen, die sich für das Garen von kleinen Speisemengen eignet.
- Aktivierung der Betriebsart „Niedrige Leistung“ (siehe 6.12.3 Betriebsart „Niedrige Leistung“).
- Das Innere des Gerätes immer sauber halten.



7.3 Garzeitentabelle

GERICHTE	FUNKTION	
NUDEL- UND REISGERICHTE		
LASAGNE		Statisch
ÜBERBACKENE NUDELN		Statisch
FLEISCH		
KALBSBRATEN		Statisch mit Umluft
SCHWEINELENDE		Statisch mit Umluft
SCHWEINESCHULTER		Turbo
KANINCHENBRATEN		Heißluft
TRUTHAHNBRUSTFILET		Statisch mit Umluft
SCHWEINENACKEN		Turbo
BRATHÄHNCHEN		Turbo
GEGRILLTES FLEISCH		
SCHWEINESCHNITZEL		Grill mit Umluft
SCHWEINEFILET	 SPECIAL	Grill (nur bei Pyrolysemodellen)
RINDERFILET	 SPECIAL	Grill (nur bei Pyrolysemodellen)
LEBERSCHNITZEL		Grill mit Umluft
WÜRSTCHEN		Grill mit Umluft
FLEISCHKLÖSSE	 SPECIAL	Grill



SCHIENENPOSITION VON UNTEN	TEMPERATUR °C	ZEIT IN MINUTEN	
1	220 - 230	40 - 50	
1	220 - 230	40	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	90 - 100	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	110 - 120	
2	180 - 190	190 - 210	
2	190 - 200	60 - 70	
		1. SEITE	2. SEITE
4	250 - 280	7 - 9	5 - 7
3	250 - 280	9 - 11	5 - 9
3	250 - 280	9 - 11	9 - 11
4	250 - 280	2 - 3	2 - 3
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6



GERICHTE	FUNKTION	
FLEISCH VOM SPIESS		
HUHN	 SPECIAL	Grill Bratspieß (nur bei Pyrolysemodellen)
FISCH		
MEERFORELLE		Statisch mit Umluft
PIZZA		Statisch mit Umluft
BROT		Heißluft
FLADENBROT		Turbo
BACKWAREN		
KRANZKUCHEN		Statisch mit Umluft
MÜRBETEIGKUCHEN		Statisch mit Umluft
MÜRBETEIG		Heißluft
GEFÜLLTE TORTELLINI		Turbo
PARADIESTORTE		Statisch mit Umluft
BEIGNET		Turbo
BISKUIT		Heißluft
REISTORTE		Turbo
BRIOCHES		Heißluft

Die in den folgenden Tabellen angeführten Zeiten beinhalten die Vorheizzeiten nicht und sind nur Richtwerte. Immer vorheizen und die Speisen erst in den Ofen schieben, wenn das Symbol  ständig aufleuchtet.



SCHIENENPOSITION VON UNTEN	TEMPERATUR °C	ZEIT IN MINUTEN
Auf Spieß	250 - 280	60 - 70
2	160 - 170	35 - 40
1	250 - 280	6 - 10
2	190 - 200	25 - 30
2	180 - 190	15 - 20
2	160	55 - 60
2	160	30 - 35
2	160 - 170	20 - 25
2	160	20 - 25
2	160	55 - 60
2	150 - 160	40 - 50
2	150 - 160	45 - 50
2	160	40 - 50
2	160	25 - 30



7.4 Funktionen Aufgehen von Teig und Auftauen

Die Auswahl der Temperatur bestimmt gemäß der unten stehenden Tabelle, ob eine Speise aufgetaut oder ein Teig aufgehen soll.

Temperatur (°C)	Funktion	Schienenposition von unten	Zeit in Minuten
30	Auftauen	1	Je nach
40	Aufgehen des Teigs	1	Menge



8. REINIGUNG UND WARTUNG



DAS GERÄT NICHT MIT EINEM DAMPFSTRAHL REINIGEN.



Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.



Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltige Produkte verwenden.

8.1 Reinigung von Edelstahl

Für einen optimalen Erhalt der Edelstahlteile müssen diese nach jedem Gebrauch des Backofens, bei abgekühltem Gerät, regelmäßig gereinigt werden.

8.2 Reinigung der geätzten Glasscheibe

Für einen optimalen Erhalt der Oberflächen aus geätztem Glas müssen diese nach jedem Gebrauch des Backofens, bei abgekühltem Gerät, regelmäßig gereinigt werden.

8.3 Tägliche Reinigung

Zur Reinigung und Pflege der Oberflächen aus Edelstahl immer **nur** spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten.

Gebrauchsanweisung: Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig spülen und mit einem weichen Tuch oder Lappen aus Mikrofaser abtrocknen.

8.4 Flecken oder Speiserückstände

Verwenden Sie auf keinen Fall Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber, die die Oberflächen beschädigen können.

Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Gründlich nachspülen und mit einem weichen Tuch oder einem Lappen aus Mikrofaser abtrocknen.

Keine Speisereste auf Zuckerbasis im Ofen trocknen lassen (z.B. Marmelade). Wenn diese Art von Speisen zu lange antrocknet, kann sie die Beschichtung im Inneren des Backofens beschädigen.





8.5 Reinigung der Türverglasung

Es empfiehlt sich, darauf zu achten, dass sie stets sauber ist. Verwenden Sie zur Reinigung Küchenpapier. Hartnäckigen Schmutz können Sie mit einem feuchten Schwamm und einem normalen Reiniger entfernen.



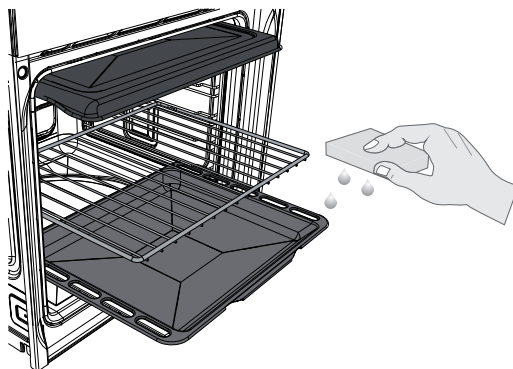
Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Türverglasung verwenden. (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).

Zur Reinigung der Backfenscheibe auf keinen Fall raue oder scheuernde Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen können.

8.6 Reinigung des Ofeninneren

Der Backofen wird optimal erhalten, wenn er regelmäßig gereinigt wird (bei abgekühltem Gerät).

- Alle abnehmbaren Teile entfernen.
- Die Roste mit heißem Wasser und nicht scheuernden Reinigungsmitteln reinigen, spülen und trocknen.
- Die Backofentür kann ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern (siehe den Abschnitt „9.2 Ausbau der Backofentür“).



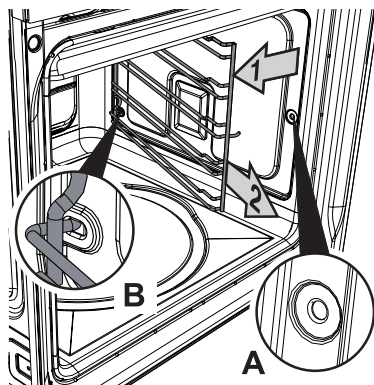
Es empfiehlt sich, den Backofen nach der Verwendung von Spezialprodukten maximal 15 bis 20 Minuten einzuschalten, um eventuelle Rückstände im Backraum zu beseitigen.



8.6.1 Ausbau der Schienenrahmen

Der Ausbau der Schienenrahmen ermöglicht eine noch leichtere Reinigung der Seitenwände und stellt zudem einen Vorgang dar, der nach jedem automatischen Reinigungszyklus (nur bei einigen Modellen) durchgeführt werden muss.

- Für den Ausbau der Schienenrahmen muss der Rahmen zum Ofeninnern gezogen werden, so dass er sich aus der Einrastvorrichtung löst **A**, und dann aus den auf der Rückseite befindlichen Sitzen herausgezogen werden **B**.
- Nach Abschluss der Reinigung, die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Schienenrahmen erneut einzusetzen.





8.7 Pyrolyse: Automatische Ofenreinigung (nur bei einigen Modellen)

PYRO

Die Pyrolyse ist ein Verfahren für die automatische Reinigung bei hoher Temperatur, bei dem die Verschmutzungen zersetzt werden. Dank diesem Vorgang kann das Ofeninnere extrem einfach gereinigt werden.



Während des ersten automatischen Reinigungszyklus kann ein unangenehmer Geruch entstehen, der durch verdampfende ölige Rückstände des Herstellungsprozesses verursacht wird. Dabei handelt es sich um eine vollkommen normale Erscheinung, die nach dem ersten Reinigungszyklus verschwindet.



Bevor man den automatischen Reinigungszyklus startet, muss man sicherstellen, dass sich im Garraum keine Speisen mehr befinden und dass er auch nicht zu stark durch übergelaufene Reste verschmutzt ist.



Während des Pyrolysezyklus verhindert eine Türverriegelung das Öffnen der Backofentür.

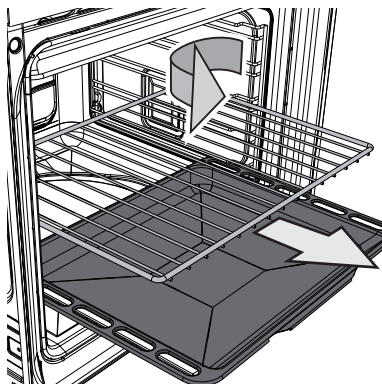


WENN DER BACKOFEN UNTER EINEM KOCHFELD EINGEBAUT IST, MÜSSEN SIE SICHERSTELLEN, DASS DIE GASBRENNER ODER ELEKTRISCHEN PLATTEN DES KOCHFELDS WÄHREND DES AUTOMATISCHEN REINIGUNGSZYKLUS AUSGESCHALTET BLEIBEN.

8.7.1 Vor dem Start des automatischen Reinigungszyklus

Die Pyrolyse kann zu jeder Tages- und Nachtzeit ausgeführt werden (nachts kann man ggf. den günstigen Nachtтарif für den Strom nutzen).

- Bauen Sie alle Zubehörteile im Inneren des Ofens, einschließlich der oberen Schutzvorrichtung, aus.





- Zum Ausbau der Schienenrahmen, siehe “8.6.1 Ausbau der Schienenrahmen”.
- Nach Beendigung des Reinigungszyklus müssen, bei ausgekühltem Gerät, die zuvor ausgeführten Vorgänge umgekehrt vorgenommen werden, um die Rahmen erneut einzusetzen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Backofentür richtig geschlossen ist.



Um die Innenverglasung nicht zu beschädigen, wird empfohlen, vor der Aktivierung des automatischen Reinigungszyklus eine Vorreinigung gemäß der üblichen Reinigungsanweisungen durchzuführen (siehe 8.5 Reinigung der Türverglasung).

Bei hartnäckigem und verkrustetem Schmutz blockieren Sie die Tür mithilfe der mitgelieferten Zapfen und entfernen Sie die Scheibe. Sprühen Sie ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel auf die Scheibe (beachten Sie die auf dem Produkt angegebenen Hinweise). Lassen Sie es 60 Minuten einwirken, spülen Sie es ab und trocknen Sie die Scheibe mit Küchenpapier oder einem Mikrofasertuch sorgfältig ab. Nach Beendigung dieses Vorgangs setzen Sie die Scheibe wieder in die Tür und entfernen Sie die Zapfen, die diese blockieren.

Die Dauer des Reinigungszyklus anhand der nachstehenden Tabelle einstellen:

DAUER DER REINIGUNG	WENIG VERSCHMUTZT	MÄSSIG VERSCHMUTZT	STARK VERSCHMUTZT
	120 Min.	150 Min.	180 Min.



Während des automatischen Reinigungszyklus erzeugen die Ventilatoren aufgrund der schnelleren Drehung ein lauterer Geräusch; dies ist völlig normal und soll die Wärmeabfuhr begünstigen.

Am Ende des Pyrolysevorgangs bleiben die Ventilatoren noch einige Zeit eingeschaltet, um eine Überhitzung der Wände der Möbel und der Backofenfront zu verhindern.



Wenn das Ergebnis der Pyrolyse bei der Mindestdauer nicht zufriedenstellend ist, empfiehlt es sich, bei nachfolgenden Reinigungszyklen eine längere Dauer einzustellen.



8.7.2 Einstellung des Reinigungszyklus

Betätigen Sie in der Betriebsart ON (siehe 6.5 Betriebszustände), die Taste zur Funktionswahl . Wählen Sie mit den Tasten  oder  einen der beiden Reinigungszyklen zwischen **ECO PYRO** und **PYRO**.

Zum Starten des Reinigungszyklus (**Pyrolyse**) müssen Sie die Taste  drücken. Das Symbol  leuchtet auf und zeigt an, auf welche Uhrzeit die Zyklusdauer eingestellt werden kann.

Mit den Tasten  oder , kann die Dauer des Zyklus von einem Minimum von 2h bis zu einem Maximum von 3 h erhöht oder verringert werden (mit Ausnahme des Zyklus **ECO PYRO**, bei dem die Dauer auf einen festen Wert von 2h eingestellt ist).

Zudem wird die restliche Zeit bis zur Beendigung des Reinigungszyklus angezeigt.



Eine Minute nach Beginn des Reinigungszyklus (Pyrolyse) verhindert eine Türverriegelung das Öffnen der Backofentür. Die Aktivierung dieser Türverriegelung wird durch das Symbol  angezeigt.

Am Ende des Reinigungszyklus wird die Tür verriegelt bleiben, bis die Temperatur im Ofeninneren den Sicherheitsbereich erreicht. Sobald der Ofen abgekühlt ist, die Rückstände der automatischen Reinigung mit einem feuchten Mikrofasertuch entfernen.

Gehen Sie zur Auswahl eines Reinigungszyklusses mit Verzögerung, nach Auswahl der Dauer, wie bei einem normalen programmierten Garverfahren vor, siehe „6.11.2 Programmierbare Garungsarten“, das Prinzip ist das gleiche.



Wenn die Türverriegelung aktiviert ist, kann keine Funktion gewählt werden. Warten Sie ab, bis die Anzeige  erlischt.



Sollte es notwendig sein, die Reinigungsfunktion zu unterbrechen, muss das Gerät vollkommen ausgeschaltet werden, indem das Symbol  für 2 secondi gedrückt gehalten wird..



8.8 VAPOR CLEAN: Unterstützte Ofenreinigung (nur bei einigen Modellen)



VAPOR CLEAN ist ein unterstützter Reinigungsvorgang, der das Entfernen von Schmutz erleichtert. Dank diesem Vorgang kann das Ofeninnere extrem einfach gereinigt werden. Die Schmutzreste werden durch die Wärme und den Wasserdampf aufgeweicht und können somit leichter entfernt werden.



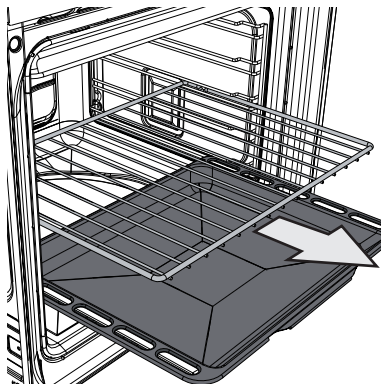
Bevor man den unterstützten Reinigungszyklus startet, muss sichergestellt werden, dass sich im Garraum keine Speisen oder übergelaufene Reste von vorherigen Garvorgängen befinden.



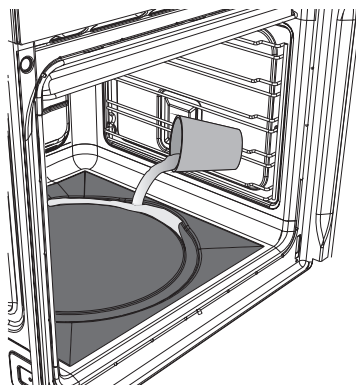
Die Vorgänge der unterstützten Reinigung dürfen ausschließlich bei kaltem Ofen ausgeführt werden.

8.8.1 Vor dem Start des unterstützten Reinigungszyklus

- Alle Zubehörteile im Innern des Ofens ausbauen. Lassen Sie die obere Schutzvorrichtung im Ofeninnern.

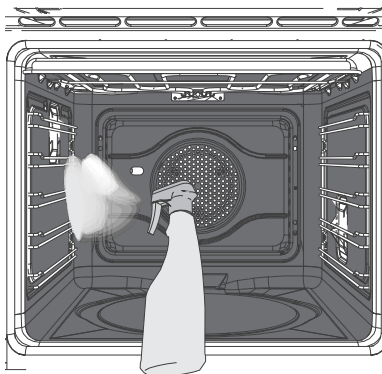


- Gießen Sie zirka 40 cl Wasser auf den Ofenboden (wie in der Abbildung dargestellt). Darauf achten, dass das Wasser nicht aus der Vertiefung herausfließt.





- Mittels eines Zerstäubers eine Lösung aus Wasser und Spülmittel in das Ofeninnere sprühen. Richten Sie den Zerstäuber auf die Seitenwände, die Oberseite, den Boden und die Umlenkplatte (Auf der Seite werden die Bereiche farblich angezeigt, auf die die Lösung gesprüht werden kann).



Nicht zu viel von der Wasser-Spülmittel-Lösung versprühen. Es wird empfohlen, nicht mehr als 20 Mal zu sprühen.

- Schließen Sie die Tür und stellen Sie den unterstützten Reinigungszyklus ein.

8.8.2 Einstellung des unterstützten Reinigungszyklus



Der unterstützte Reinigungszyklus darf nur bei kaltem Ofen eingeschaltet werden. Ist das Ofeninnere noch warm, wenn der Zyklus eingeschaltet wird, erscheint auf dem Display die Anzeige STOP.

Betätigen Sie in der Betriebsart ON (siehe 6.5 Betriebszustände), die Taste zur Funktionswahl . Wählen Sie mit den Tasten  oder  bzw. wählen Sie den Reinigungszyklus VAPOR CLIEAN .

Zum Starten des Reinigungszyklus (**Vapor clean**) müssen Sie die Taste  drücken. Das Symbol  leuchtet auf und zeigt an, dass die Reinigungsphase in Betrieb ist. Während des Reinigungszyklus verlischt die Lampe im Inneren. Auf dem Display erscheint die Temperatur, bei der der Reinigungszyklus ausgeführt wird, und die restliche Zeit bis zum Ende des Zyklus.



Die Einstellungen bezüglich der Dauer und der Temperatur des Reinigungszyklus können nicht abgeändert werden.



8.8.3 Ende des unterstützten Reinigungszyklus



Das am Ende des unterstützten Reinigungszyklus noch bestehende Wasser darf nicht über lange Zeit im Ofeninnern gelassen werden (zum Beispiel über Nacht).



Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Handschuhe zu tragen.

Am Ende des Reinigungszyklus öffnen Sie die Tür und entfernen Sie mit einem Mikrofasertuch den weniger hartnäckigen Schmutz. Bei den Verkrustungen verwenden Sie hingegen einen kratzfesten Schwamm aus Messingfaser (es wird empfohlen, die Tür auszubauen, um alle Bereiche im Ofeninnern leichter zu erreichen). Den Ofen mit einem Mikrofasertuch trocknen.



Sollte der Zyklus VAPOR CLEAN nach fettigen Garvorängen, insbesondere beim Garen von Fleisch, aktiviert werden, könnte nach Ablauf des Reinigungszyklus die Verwendung eines Reinigungsmittels für Backöfen erforderlich sein, um hartnäckigen Schmutz zu entfernen.

Für eine bessere Hygiene und um zu vermeiden, dass die Speisen einen unangenehmen Geruch annehmen wird empfohlen, den Ofen mittels der Umluftfunktion bei 160°C zirka 10 Minuten trocknen zu lassen. Zur Einstellung dieser Funktion, siehe „6.8 Auswahl einer Funktion“.



9. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG

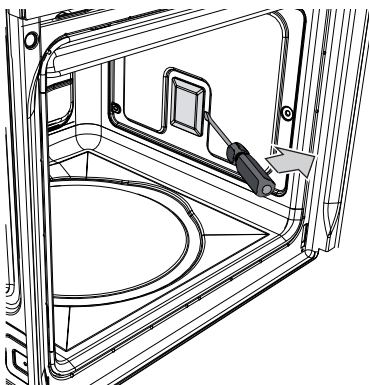
Der Backofen bedarf regelmäßig kleiner Wartungseingriffe. Darüber hinaus sind auch Verschleißteile zu ersetzen (beispielsweise Dichtungen, Lampen usw.). Nachfolgend finden Sie die spezifischen Anweisungen für jeden einzelnen Wartungseingriff.



Die Stromzufuhr des Geräts vor jedem Eingriff unterbrechen, der eines Zugriffs auf unter Spannung stehende Teile bedarf.

9.1 Auswechseln der Backofenlampe

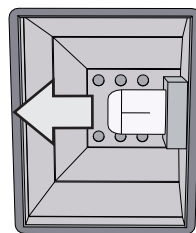
Sollte es notwendig sein, eine Lampe auszuwechseln, da sie sich abgenutzt hat oder durchgebrannt ist, müssen die Führungsrahmen entfernt werden. Danach die Abdeckung der Lampe mittels eines entsprechenden Werkzeugs abnehmen (z.B. mit einem Schraubenzieher).



Die Leuchte wie dargestellt herausziehen.

Nur bei einigen Modellen: Bei den Lampen handelt es sich um Halogenlampen und demnach dürfen **sie nicht direkt mit bloßen Fingern berührt werden**, sondern nur mit Hilfe einer Isolierabdeckung.

Die Lampe durch eine gleichartige austauschen (40W). Die Abdeckung erneut auf korrekte Weise anbringen, wobei die geformte Seite des Glaselements zur Ofentür gerichtet sein muss.



Die Abdeckung fest andrücken, so dass sie fest an der Lampenfassung anhaftet.

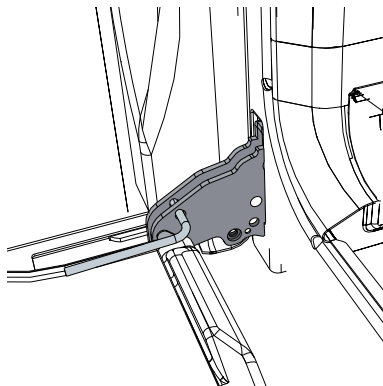


9.2 Ausbau der Backofentür

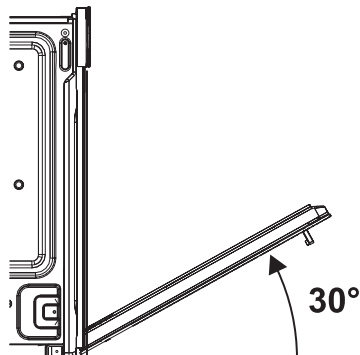
9.2.1 Mit Zapfen

Die Tür ganz öffnen.

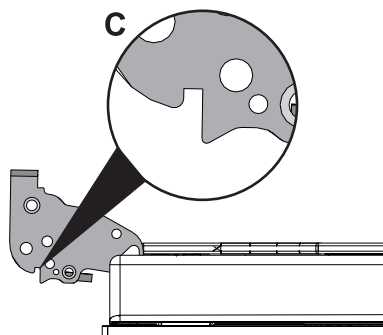
Die zwei Zapfen (beiliegend) in die Scharnieröffnungen in Abbildung A der zwei Scharniere einfügen, die hinter ihr angeordnet sind, bis sie befestigt werden können.



Die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen in der Nähe der Scharniere anfassen, in einem Winkel von etwa 30° anheben und herausziehen.



Zum Wiedereinsetzen der Tür müssen die Scharniere in die dafür vorgesehenen Schlitzte am Ofen eingefügt werden, wobei sichergestellt werden muss, dass die Aussparungen **C** fest auf den Schlitzten aufliegen. Die Tür senken und, sobald sie in die richtige Position gebracht wurde, die Zapfen aus den Scharnieröffnungen herausziehen.



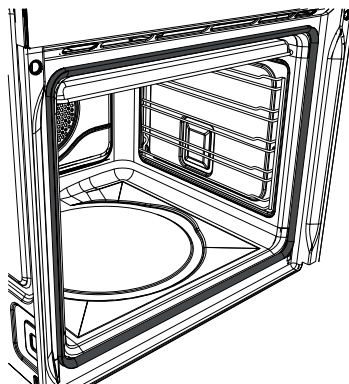


9.3 Ausbau der Dichtung

Nur bei Multifunktionsmodellen:

Für eine sorgfältige Reinigung des Backofens kann die Dichtung der Tür entfernt werden.

An den vier Seiten sind Haken angeordnet, mit denen die Dichtung am Ofenrand befestigt ist. Die Ränder der Dichtung nach außen hin ziehen, um die Haken zu lösen.



9.4 Ausbau der Innenverglasung

Es empfiehlt sich, darauf zu achten, dass die Verglasung stets sauber ist. Um die Reinigung zu erleichtern, kann die Tür entfernt werden (siehe 9.2 Ausbau der Backofentür) und auf ein Tuch gestellt werden, oder man kann sie öffnen und die Scharniere zum Herausziehen der Glasscheiben blockieren.

Die Glasscheiben, aus denen die Tür besteht, können komplett entfernt werden, indem man die folgenden Anweisungen befolgt.



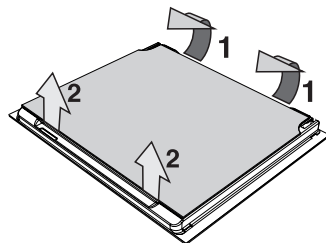
Achtung: Vor der Entnahme der Scheiben sicherstellen, dass zumindest ein Scharnier der Backofentür in geöffneter Position blockiert wurde – siehe die Beschreibung im Abschnitt „9.2 Ausbau der Backofentür“. Es kann vorkommen, dass sich die Verriegelung der Backofentür beim Herausnehmen der Scheiben irrtümlich wieder löst. Dann müssen Sie die Backofentür einfach erneut blockieren.



1

Entfernung der Innenverglasung:

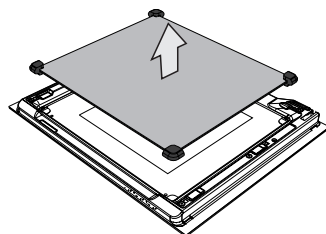
- Entfernen Sie die Innenscheibe, indem Sie sie in Pfeilrichtung (1) nach oben hin ziehen.
- Entfernen Sie dann die Vorderscheibe durch Anheben (2).
- Dadurch lösen sich die 4 an der Scheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Backofentür.



2

Entfernen der Zwischenverglasung: (Pyrolysemodelle)

- Bei den Pyrolysemodellen sind zwei Zwischenverglasungen vorhanden, die durch 4 Blöcke miteinander verbunden sind. Die Zwischenverglasung durch Anheben entfernen.



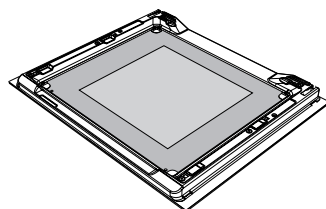
(Multifunktionsmodell)

- Bei Multifunktionsmodellen kann eine Zwischenverglasung vorhanden sein; In diesem Fall muss diese durch Anheben entfernt werden.

3

Reinigung:

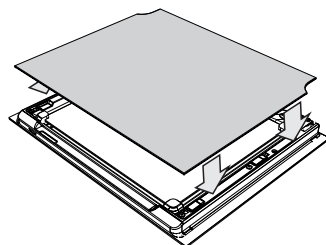
- Jetzt können die äußere Scheibe und die zuvor ausgebauten Scheiben gereinigt werden. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.



4

Wiedereinsetzen der Scheiben:

- Die Scheiben in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.
- Die Innenverglasung wieder anbringen, wobei darauf zu achten ist, dass die 4 an der Scheibe befestigten Zapfen in ihre Aufnahmen in der Ofentür durch leichten Druck einrasten.





9.5 Was tun, wenn...

- | | |
|---|--|
| <p>Das Backofendisplay ist vollständig verloschen.</p> <p>Der Backofen erhitzt sich nicht.</p> <p>Die Garzeiten sind länger als die in der Tabelle angeführten.</p> <p>Nach dem automatischen Reinigungszyklus „Pyrolyse“ (nur bei einigen Modellen) kann keine Funktion eingestellt werden.</p> <p>Das Display zeigt den Schriftzug ERR 4 (nur bei Pyrolysemodellen)</p> <p>Beim Öffnen der Tür während einer Funktion mit Ventilation bleibt der Ventilator stehen.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Die Stromversorgung überprüfen. • Überprüfen, ob der eventuell in der Stromversorgung des Backofens eingebaute allpolige Schalter auf „On“ gestellt ist. • Überprüfen, ob die Betriebsart „Showroom“ eingestellt wurde. Nähere Details finden Sie im Abschnitt „6.12 Untermenü“. • Überprüfen, ob der Modus „Leistungsbeschränkung“ eingestellt wurde. Nähere Details siehe unter „6.12 Untermenü“. • Überprüfen, ob die Türverriegelung deaktiviert wurde. Der Ofen ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die die Auswahl der Funktionen nicht ermöglicht, wenn die Türverriegelung aktiv ist. Der Grund dafür ist, dass die Temperatur im Ofeninneren noch sehr hoch ist und keinerlei Garvorgang ermöglichen würde. • Die Türverriegelung ist nicht richtig in der Tür eingerastet. Der Grund könnte sein, dass die Tür während des Verriegelns irrtümlich geöffnet wurde. Den Ofen abschalten und erneut einschalten. Einige Minuten warten, bevor man den Reinigungszyklus erneut einstellt. • Es handelt sich um keinen Defekt, sondern entspricht dem normalen Betrieb des Gerätes, und dient zur Verhinderung eines übermäßigen Wärmeaustritts, wenn man die Tür während des Garvorgangs öffnet. Beim Schließen der Tür wird der normale Betrieb des Ventilators wieder aufgenommen werden. |
|---|--|



Falls das Problem nicht behoben wurde, oder andersartige Defekte auftreten, den nächstgelegenen Kundendienst verständigen.



10.INSTALLATION DES GERÄTS

10.1 Elektrischer Anschluss



Das Typenschild mit den technischen Angaben, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.



Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften für elektrische Anlagen vorzunehmen.



Beim fixen Anschluss an das Netz muss auf der Speiseleitung des Geräts eine allpolige Sperrvorrichtung mit einem Mindestkontaktabstand von **3 mm** in einer bequem erreichbaren Lage in unmittelbarer Nähe des Gerätes angebracht werden.



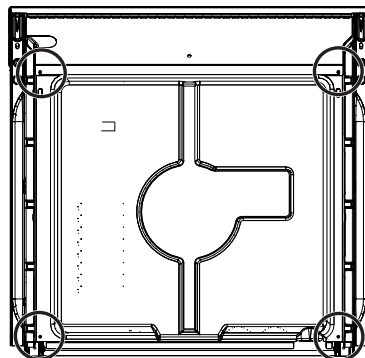
Beim Anschluss über Stecker/Steckdose sicherstellen, dass der Ausführungstyp identisch ist. Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.

10.2 Austausch des Kabels

Beim Austausch des Netzkabels muss das Schutzgehäuse auf der Rückseite durch Lösen der entsprechenden Schrauben abmontiert werden, um Zugriff auf das Klemmbrett zu bekommen.

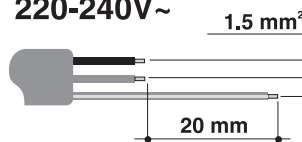
Das Netzkabel austauschen. Der Querschnitt des Kabels darf nicht unter $1,5\text{mm}^2$ ($3 \times 1,5$) liegen.

Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass ein ungewollter Kontakt mit dem Ofen ausgeschlossen ist.





Betrieb mit 220-240 V~: Ein dreipoliges Kabel **220-240V~** des Typs H05V2V2-F (Kabel mit 3 x 1,5 mm²) verwenden.



Der Erdungsleiter (gelb-grün) muss an dem Kabelende, das am Gerät befestigt wird, um mindestens 20 mm länger sein.



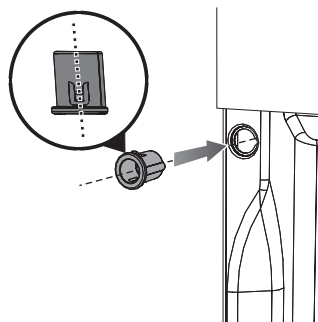
ACHTUNG: Die oben angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.



ACHTUNG: Der Anziehmoment der Schrauben der Leitungen für die Speisung des Klemmbretts muss **1,5 - 2 Nm** entsprechen.

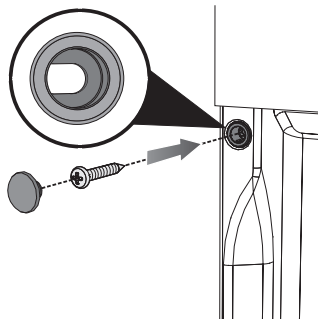
10.3 Einsetzen der Befestigungsbuchsen

Für eine korrekte Befestigung des Gerätes am Möbelstück müssen die mitgelieferten Buchsen in die Backofenfront (wie in der Abbildung dargestellt) eingefügt werden.



Nach Einbau des Gerätes muss dieses mittels der Schrauben am Möbelstück befestigt werden. Die Buchse ermöglicht eine Schraubenneigung von zirka 30°.

Nach Befestigung des Gerätes verdecken Sie die Buchse mithilfe der mitgelieferten Stöpsel.





10.4 Positionierung des Backofens



Die Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden. Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.



Es wird empfohlen, den Backofen mit Hilfe einer zweiten Person zu installieren.



Das Untergestell, das den Ofen stützt, muss, wie in den folgend dargestellten Abbildungen beschrieben, vollständig ausgerüstet sein.

Das Gerät ist für Einbaumöbel jeglichen Materials vorgesehen, sofern dieses hitzebeständig ist. In der seitlich dargestellten Abbildung sind die Außenmaße des Gerätes angegeben.

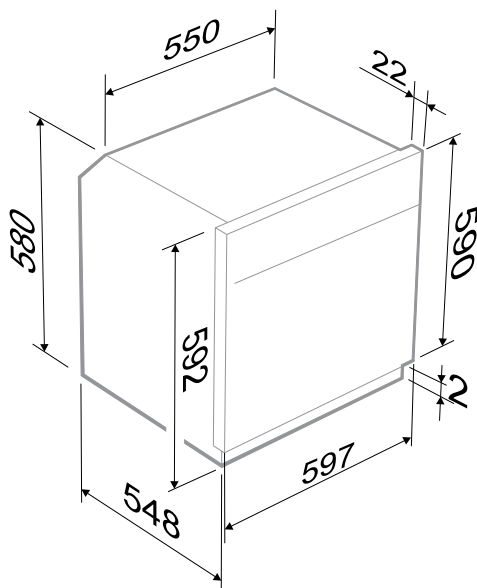
Bei **Einbau des Backofens unterhalb der Arbeitsfläche** müssen die in Abschnitt „10.4.1 Positionierung unterhalb der Arbeitsfläche“ angegebenen Abmessungen eingehalten werden.

Bei **Einbau in einen Hochschrank auf Sichthöhe** sind die in Abschnitt „10.4.2 Positionierung im Hochschrank“ angegebenen Abmessungen einzuhalten. Es muss außerdem

berücksichtigt werden, dass an der Ober-/Rückseite des Schrankes eine Öffnung mit einer Tiefe von 35-40 mm vorzusehen ist.

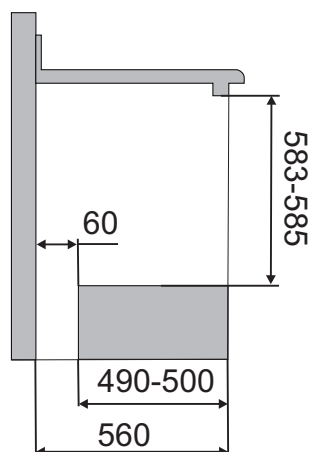
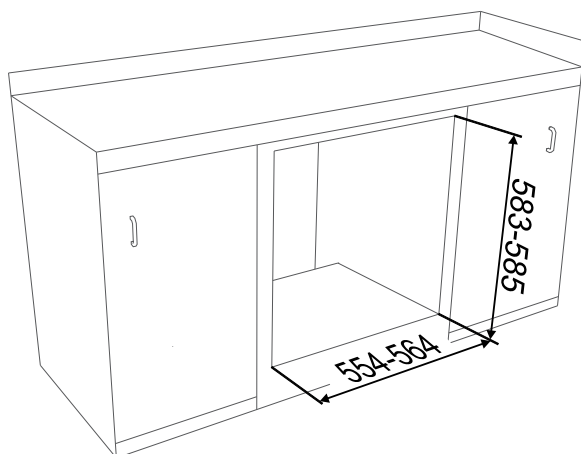
Bei Einbau des Backofens unterhalb der Arbeitsfläche muss sichergestellt werden, dass der obere/untere Teil des Schrankes eine Öffnung von zirka 60 mm (wie in den folgenden Abbildungen dargestellt) aufweist.

Zur Positionierung und Befestigung eines eventuelles Kochfeldes müssen die dem Gerät beiliegenden Anweisungen zu Rate gezogen werden.





10.4.1 Positionierung unterhalb der Arbeitsfläche



10.4.2 Positionierung im Hochschrank

